GE82V

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

Houd er rekening mee dat bezoeken voor het uitleggen van de productwerking, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reinigings- of onderhoudswerkzaamheden NIET onder de garantie van Samsung vallen.



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. Voor nog betere service kunt u uw product registreren op

www.samsung.com/register

NEDERLANDS

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.
 LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	NIET proberen.		NIET aanraken.
	NIET demonteren.		Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
 	Trek de stekker uit het stopcontact.		Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.		Opmerking
	Belangrijk		

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

WAARSCHUWING (Uitsluitend magnetronfunctie)

WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

WAARSCHUWING: Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

WAARSCHUWING: Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingsdoeken, slippers, sponzen, vochtige doeken en vergelijkbare voorwerpen kan leiden tot het risico op letsel, ontsteking of brand.

Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;
- Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
- Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
- Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.
- Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.
- Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
- De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (Uitsluitend ovenfunctie) - Optioneel

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.

De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.

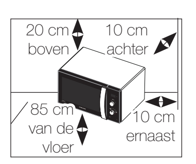
Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

NEDERLANDS

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

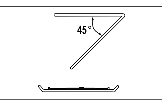
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45 ° omlaag te klappen. (Uitsluitend model met zwenkverwarmingr.)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

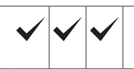
WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig de voedingsterminals en contactpunten te ontdoen van bijvoorbeeld stof en water.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, enz.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	

Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: Omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

⚠ LET OP

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	

 Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.



MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (UITSLUITEND MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een cosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/od de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Items die hieronder vallen zijn onder andere:

(a) Een gedeukte, bekraste of gebroken deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een gebroken of ontbrekende lade, geleiderrol, koppelaar of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

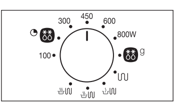
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

INHOUD

KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

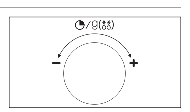
Als u een gerecht wilt bereiden.

1. Zet het gerecht in de oven.
   Stel het vermogen in door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.



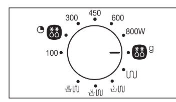
2. Stel de bereidingstijd in door aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) te draaien.

   Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.



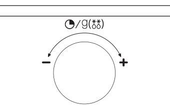
Als u voedsel automatisch wilt ontdooien.

1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Automatisch ontdooien** (⁂ g).



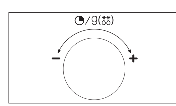
2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om het juiste gewicht in te stellen.

   Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.



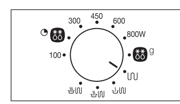
Als u de bereidingstijd wilt wijzigen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Zet de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) op de gewenste tijd.



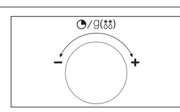
Als u een gerecht wilt grillen.

1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool Grill (⨌).

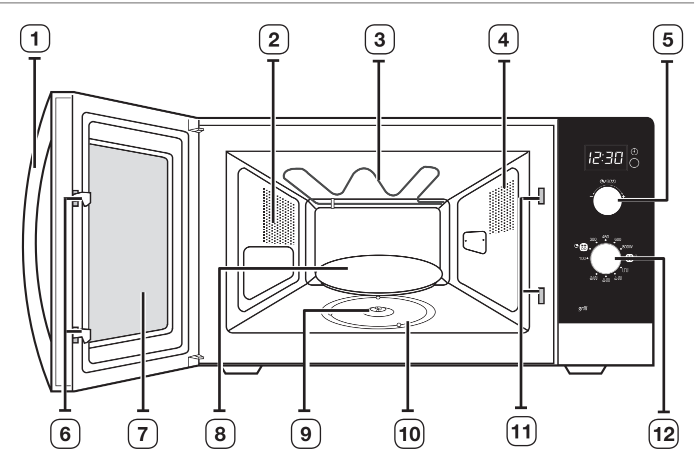


2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om de juiste tijd in te stellen.

   Resultaat: De bereiding begint na ongeveer twee seconden.



OVEN

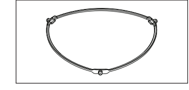


1. DEURGREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILL
4. VERLICHTING
5. TIMERKNOP
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DEUR
8. DRAAIPLATEAU
9. KOPPELING
10. LOOPRING
11. VERGRENDELINGSOPENINGEN
12. VERMOGENSREGELAAR

ACCESSOIRES

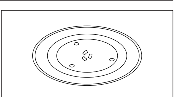
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

1. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.

   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.

2. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.

   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.

3. **Metalen rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.

   Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combistand.





☛ Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

4. **Stomen,** zie pagina 17 en 18.
   (alleen GE82V-SX, GE82V-X en GE82V-BX)

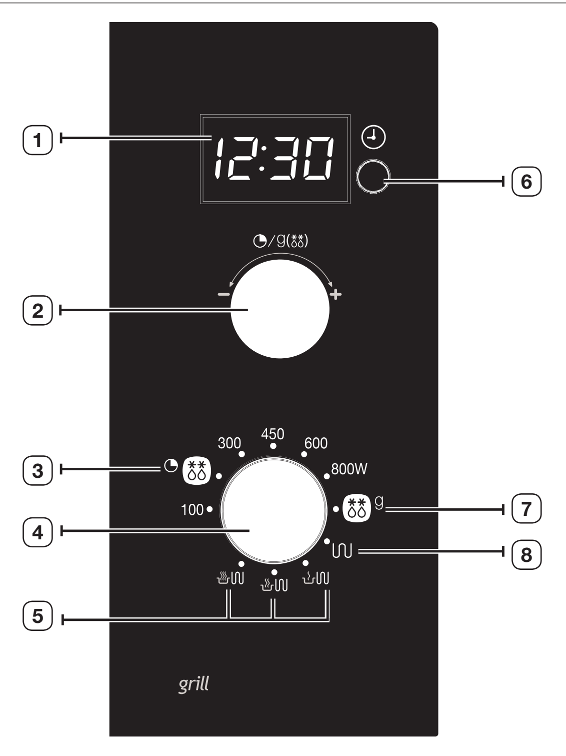
   Doel: Gebruik de plastic stomer bij automatisch stomen.

☛ Gebruik de magnetron **NIET** zonder de loopring en het draaiplateau.

☛ Gebruik de **Grillstand** (grill) en de **Combinatiestand** (combi) **NIET** met de stoomfunctie.

Modus	Magnetron	Grill	Combinatie
(Stomen)	O	X	X

BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY
2. KNOP VOOR TIJD/GEWICHT
3. HANDMATIG ONTDOOIEN
4. VERMOGENSREGELAAR
5. COMBINATIE (Magnetron + grill)
6. KLOK INSTELLEN
7. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
8. GRILL

DE KLOK INSTELLEN

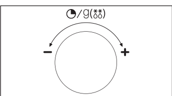
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- tijdens de installatie van de magnetronoven
- na een stroomstoring

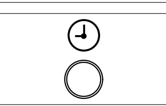
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd of wintertijd.

Automatische functie voor energiebesparing
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven. De ovenlamp wordt uitgeschakeld wanneer de deur gedurende 5 minuten is geopend.

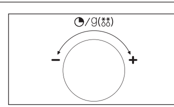
1. Voor tijdweergave in...
   24-uurs notatie
   12-uurs notatie
   Druk vervolgens een of twee keer op de ⏲.



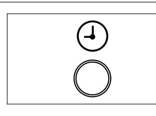
2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om het uur in te stellen.



3. Druk op de toets ⏲.



4. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om de minuten in te stellen.



5. Druk op de toets ⏲.

NEDERLANDS

DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

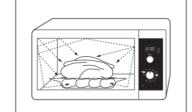
Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.

U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien (handmatig en automatisch)
- Bereiden
- Opwarmen

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.
3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

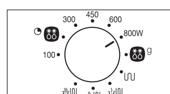
☛ Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

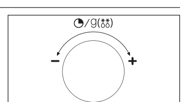
CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt.
Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien.



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om een tijd van 4 tot 5 minuten in te stellen.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

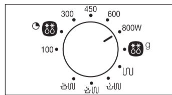
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

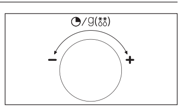
BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.
Controleer altijd de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.

1. Stel het vermogen in op maximum door aan de knop **VERMOGENSREGELAAR** te draaien. **(MAXIMAAL VERMOGEN: 800 W)**



2. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) te draaien.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding voltooid is, laat de oven vier geluidssignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

U kunt het vermogen tijdens de bereiding wijzigen aan de **VERMOGENSREGELAAR** te draaien

VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Uitvoer	
	MAGNETRONOVEN	**GRILL**
HOOG	800 W	
MIDDEL/HOOG	600 W	
MIDDEL	450 W	
MIDDEL/LAAG	300 W	
HANDMATIG ONTDOOIEN (◔ ⁂)	180 W	
AUTOMATISCH ONTDOOIEN (⁂ g)	180 W	
LAAG/WARM HOUDEN	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

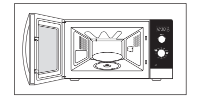
Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen. Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

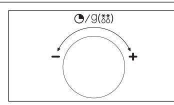
U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.

1. Tijdelijk onderbreken: Open de deur.

Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding voortzetten door de deur weer te sluiten.



2. Definitief beëindigen:
Draai de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) naar links.
": 0" wordt weergegeven.

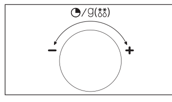


: 0

NEDERLANDS

NEDERLANDS

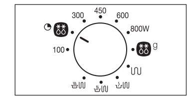
DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN



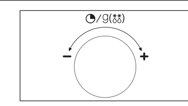
Pas de resterende bereidingstijd aan door aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) te draaien.
Als u de bereidingstijd tijdens de bereiding van het gerecht wilt verlengen of verkorten, draait u de draaiknop naar rechts of naar links.

GERECHTEN HANDMATIG ONTDOOIEN

Met de functie Handmatig ontdooien kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien. Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Handmatig ontdooien** (◔⁂).



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om de juiste tijd in te stellen.

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

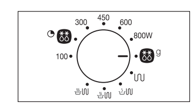
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding voltooid is, laat de oven vier geluidssignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

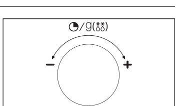
Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Handmatig ontdooien met een vermogen van 180 W. Meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden vindt u op pagina 25.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.
Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Zet de knop **VERMOGENSREGELAAR** op het symbool **Automatisch ontdooien** (⁂ g).



2. Draai aan de knop **TIJD/GEWICHT** (◔/g(⁂)) om het juiste gewicht in te stellen.

Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

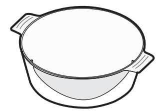
INSTELLINGEN VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN

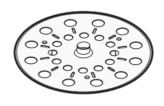
Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Plaats het diepgevroren voedsel op het draaitableau.
Keer het voedsel om wanneer de oven een pieptoon laat horen.
Houd de gegeven nagaartijd aan nadat het automatisch ontdooien is voltooid.

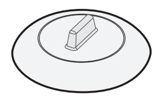
Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
Vlees	200-1500 gr.	20-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Keer het voedsel om wanneer de oven een pieptoon laat horen.
Gevogelte	200-1500 gr.	20-60 min.	
Vis	200-1500 gr.	20-50 min.	

KOOKTIPS VOOR STOMEN (ALLEEN GE82V-X)

De stomer is gebaseerd op het principe van stoombereiding en is ontworpen voor een snelle, gezonde bereiding van gerechten in uw Samsung-magnetron.
Deze accessoire is ideaal voor het bereiden van rijst, pasta, groenten, enzovoort in recordtijd met behoudt van de voedingswaarde.
De stomer voor de magnetron bestaat uit drie onderdelen:


Schaal


Inzetplateau


Deksel

Alle onderdelen zijn bestand tegen temperaturen van -20 °C tot 140 °C. Geschikt voor opslag in de vriezer. Kan zowel afzonderlijk als in combinatie worden gebruikt.

AANWIJZINGEN VOOR GEBRUIK:

☛ Niet gebruiken voor:

- bereiden van gerechten met een hoog suiker- of vetgehalte
- in combinatie met de grill of heteluchtfunctie, of op een fornuis.

☛ Was alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig in een zeepsopje.

☛ Raadpleeg de instructies in de tabel op de volgende pagina voor de bereidingstijden.

ONDERHOUD:

☛ De stomer is vaatwasmachinebestendig.

☛ Als u de stomer met de hand wast, gebruik dan warm water en een vaatwasmiddel. Gebruik geen schuursponsjes.

☛ Sommige voedingsmiddelen (zoals tomaten) kunnen het plastic laten verkleuren. Dit is normaal en geen fabricagefout.

ONTDOOIEN:

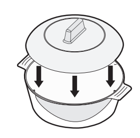
Plaats het diepvriesgerecht in de stoomschaal zonder deksel. De vloeistof blijft op de bodem van de schaal en zal het gerecht geen schade doen.

BEREIDING:

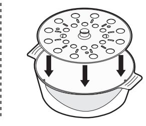
<table>
<tr><th>Gerecht</th><th>Portie</th><th>Vermogens-niveaus</th><th>Bereidings-tijd (min.)</th><th>Nagaar-tijd (min.)</th><th>Behandeling</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Artisjokken</td><td>300 gr. (1-2 st)</td><td>800 W</td><td>5-6</td><td>1-2</td><td>Schaal met inzetplateau + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Spoel de artisjokken af en maak ze schoon. Plaats het plateau in de schaal. Leg de artisjokken op het plateau. Voeg een eetlepel citroensap toe. Dek af met het deksel.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Verse groenten</td><td>300 gr.</td><td>800 W</td><td>4-5</td><td>1-2</td><td>Schaal met inzetplateau + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Weeg de groenten (bijvoorbeeld. broccoli, bloemkool, wortel, paprika) nadat u ze hebt gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Plaats het plateau in de schaal. Verdeel de groente over de schaal. Voeg 2 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Diepvriesgroenten</td><td>300 gr.</td><td>600 W</td><td>7-8</td><td>2-3</td><td>Schaal met inzetplateau + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Leg de diepvriesgroenten in de stoomschaal. Plaats het plateau in de schaal. Voeg 1 eetlepel water toe. Dek af met het deksel. Na het bereiden en nagaren goed doorroeren.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rijst</td><td>250 gr.</td><td>800 W</td><td>15-18</td><td>5-10</td><td>Schaal + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Plaats de rijst in de stoomschaal. Voeg 500 ml koud water toe. Dek af met het deksel. Laat na de bereiding witte rijst 5 minuten staan. Houd voor bruine rijst 10 minuten aan.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Ongeschilde aardappelen</td><td>500 gr.</td><td>800 W</td><td>7-8</td><td>2-3</td><td>Schaal + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Weeg de aardappelen, spoel ze af, en doe ze in de stoomschaal.
Voeg 3 eetlepels water toe. Dek af met het deksel.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Stoofschotel (gekoeld)</td><td>400 gr.</td><td>600 W</td><td>5-6</td><td>1-2</td><td>Schaal + deksel</td></tr>
<tr><td colspan="5">Aanwijzingen
Plaats de stoofschotel in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.</td></tr>
</table>

Gerecht	Portie	Vermogens-niveaus	Bereidings-tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Behandeling
Soep (gekoeld)	400 gr.	800 W	3-4	1-2	Schaal + deksel
	Aanwijzingen Giet de soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.				
Bevroren soep	400 gr.	800 W	8-10	2-3	Schaal + deksel
	Aanwijzingen Doe de bevroren soep in de stoomschaal. Dek af met het deksel. Goed doorroeren voor het nagaren.				
Diepvries knoedels met jamvulling	150 gr.	600 W	1-2	2-3	Schaal + deksel
	Aanwijzingen Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Let 1-2 diepgevroren knoedels naast elkaar in de stoomschaal. Dek af met het deksel.				
Vruchtencompote	250 gr.	800 W	3-4	2-3	Schaal + deksel
	Aanwijzingen Weeg de verse vruchten (bijvoorbeeld appels, peren, pruimen, abrikozen, mango's of ananas) nadat u deze hebt gepeld, gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Leg ze in de stoomschaal. Voeg 1-2 eetlepels water en 1-2 eetlepels suiker toe. Afdekken met het deksel.				

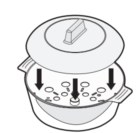
Hantering van de stomer



Schaal + deksel



+



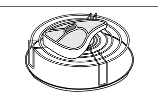
Schaal met inzetplateau + deksel

VOORZORGSMAATREGELEN:

☛ Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het deksel van de stomer. De ontsnappende stoom kan zeer heet zijn.

☛ Gebruik ovenwanten wanneer u de stomer na bereiding wilt vastnemen.

ACCESSOIRES SELECTEREN



Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u de combistand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

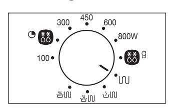


Zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 20 voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek.

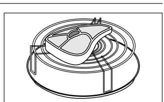
GRILLEN

Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.

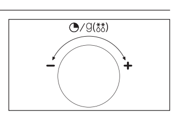
1. Verwarm de grill voor op de gewenste temperatuur door de knop vermogensregeling op het symbool **Grill** ( ) te zetten en de knop **TIJD/GEWICHT** ( ) in de gewenste stand te draaien.



2. Open de deur. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT** ( ) te draaien.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding voltooid is, laat de oven vier geluidssignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aan gaat tijdens het grillen. Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat.

Gebruik de stand GRILL ( ) / COMBINATIE ( ) **NIET** met de stoomfunctie.

Modus	Magnetron ( )	Grill ( ) / Combinatie ( )
	O	X

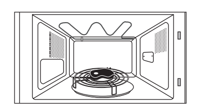
DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

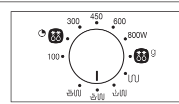
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

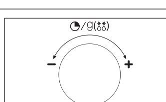
2. Open de deur. Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.



3. Zet de knop **VERMOGENSREGELING** op het gewenste vermogen (, ,).



4. Stel de tijd in door de knop **TIJD/GEWICHT** ( ) te draaien.



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.

1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding voltooid is, laat de oven vier geluidssignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600 W.

Gebruik de stand GRILL ( ) / COMBINATIE ( ) **NIET** met de stoomfunctie.

Modus	Magnetron ( )	Grill ( ) / Combinatie ( )
	O	X

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**

✓✗ **: Wees voorzichtig**

✗ **: Onveilig**

KOOKTIPS

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 gr.	600 W	4½-5½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	9-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/ erwten/maïs)	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	800 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	800 W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst en wilde rijst)	250 gr.	800 W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250 gr.	800 W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	800 W	11-12	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (800 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4-4½ 7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	5½-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	3½-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4½-5	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 3-3½	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5½-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7½-8½	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolrabi	250 gr.	5-5½	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 800 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding: Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren!
Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Roer nogmaals en controleer de temperatuur.
Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.
Babymelk: Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.
OPMERKING: Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (Groente en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (Graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300 W	30-40 sec. 50 sec tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml. (1 kop) 250 ml. (1 mok)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Giet de drank in een ovenvaste kom en dek deze niet af. Plaats de kom (150 ml) of mok (250 ml) midden op het draaiplateau. Voorzichtig doorroeren voor en na de nagaartijd.
Soep (gekoeld)	250 gr.	800 W	3-3½	2-3	Gebruik een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	5½-6½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	5-6	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr.	600 W	5½-6½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

HANDMATIG ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W,).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Runder-gehakt	250 gr. 500 gr.	6½ -7½ 10 -12	5-25	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7½ -8½		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14½-15½	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	900 gr.	28-30		
Vis				
Visfilet	250 gr. (2 stuks) 400 gr. (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 g)	2 stuks 4 stuks	½-1 2-2½	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4½-5		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	8-10		

NEDERLANDS

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 3-4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:

Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de combistand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van bevroren gerechten

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (elk ca. 50g)	2 stuks 4 stuks	Magnetron + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2	De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan.
Belegde stokbroodjes (tomaten, kaas, ham, champignons)	250-300 gr. (2 stuks)	450 W + Grill	8-9	-	Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Laat na het grillen 2-3 minuten staan.
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 gr.	450 W + Grill	13-14	-	Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagna)	400 gr.	Magnetron + Grill	600 W + Grill 14-15	Alleen grill 2-3	De diepvriespasta op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipnuggets	250 gr.	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Leg de kipnuggets op het rooster.
Ovenfrites	250 gr.	450 W + Grill	9-11	4-5	De ovenfrites op bakpapier op het rooster leggen.

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 4 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	4-5	4½-5½	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen.
Gegrilde tomaat	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Alleen grill 2-3	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het rooster zetten.
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	2 st. (300 gr.)	450 W + Grill	3½-4	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen. 2 sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill.
Kipdelen	450-500 gr. (2 stuks)	300 W + Grill	10- 12	12-13	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. Geen kipdelen in het midden van het rooster plaatsen. 2-3 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Lamskarbonades/ biefstuk (medium)	400 gr. (4 stuks)	Alleen grill	12-15	9-12	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Varkenslapjes	250 gr. (2 stuks)	Magnetron + Grill	300 W + Grill 7-8	Alleen grill 6-7	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. Leg het in een cirkel op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Gebakken appel	1 appel (ca. 200 gr.) 2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. Zet de schotel op het draaiplateau.

Speciale tips

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 850 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 850 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 850 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 850 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het draaien aan de knop TIJD/GEWICHT (◔/g(⁂)).

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de timer correct ingesteld?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De ovenlamp doet het niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Samsung om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en een vreemde lucht bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijke situatie die zich voordoet als gevolg van nieuwe onderdelen die worden verwarmd. De rook en lucht verdwijnen na circa 10 minuten in bedrijf. Als u de lucht sneller wilt verwijderen, gebruik de magnetron dan met daarin enkele citroenen of citroensap.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.



Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

NEDERLANDS

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	GE82V
Energiebron	230 V - 50 Hz
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie Grill Combistand	 1200 W 1100 W 2300 W
Afgegeven vermogen	100 W/800 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Gewicht Netto	 circa 13 kg



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

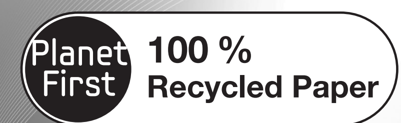
Codenr.: DE68-03926B-02

GE82V

Four micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d’entretien réguliers.



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

UTILISATION DU MANUEL D’UTILISATION

Vous venez d’acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

 AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
 ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		NE PAS toucher.
	NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D’UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d’utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

FRANÇAIS

- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

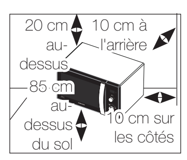
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

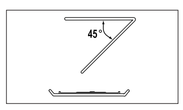
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l’ampoule pour des raisons de sécurité.
Veuillez contacter le service d’assistance Samsung le plus proche afin qu’un ingénieur qualifié remplace l’ampoule.

AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✔	✔		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✔		✔	✔

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

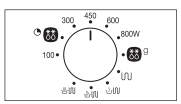
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

SOMMAIRE

PRÉSENTATION RAPIDE

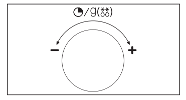
Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant tourner le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



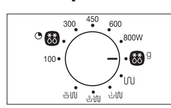
2. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)).

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



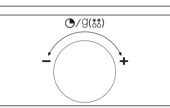
Si vous souhaitez faire décongeler des aliments automatiquement.

1. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation automatique** (⁂ g).



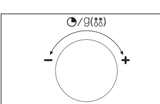
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)) pour sélectionner le poids approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



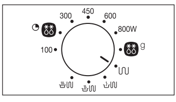
Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson.

Laissez les aliments dans le four.
Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)) pour régler le temps de cuisson.



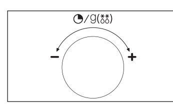
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Positionnez le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole Gril (⩊).



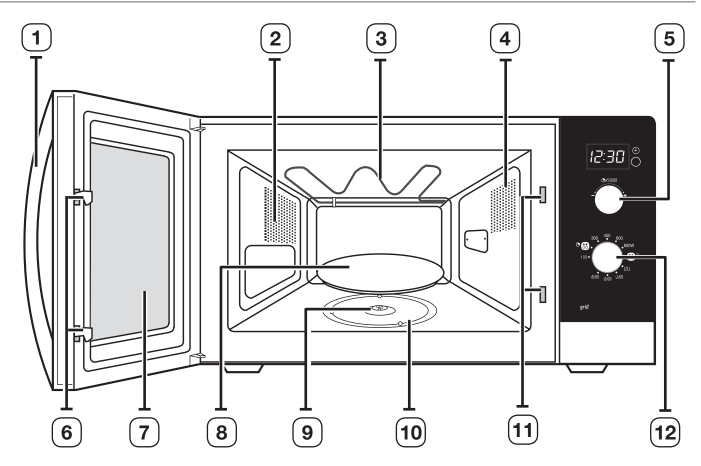
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)) pour sélectionner le temps approprié.

   Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ.



FRANÇAIS

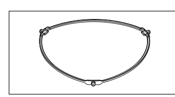
FOUR



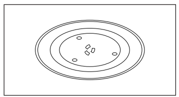
1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. BOUTON DE MINUTERIE
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE

ACCESSOIRES

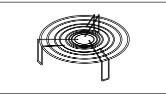
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



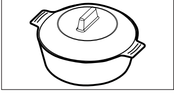
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



3. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



☛ **N’utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l’anneau de guidage et le plateau tournant.



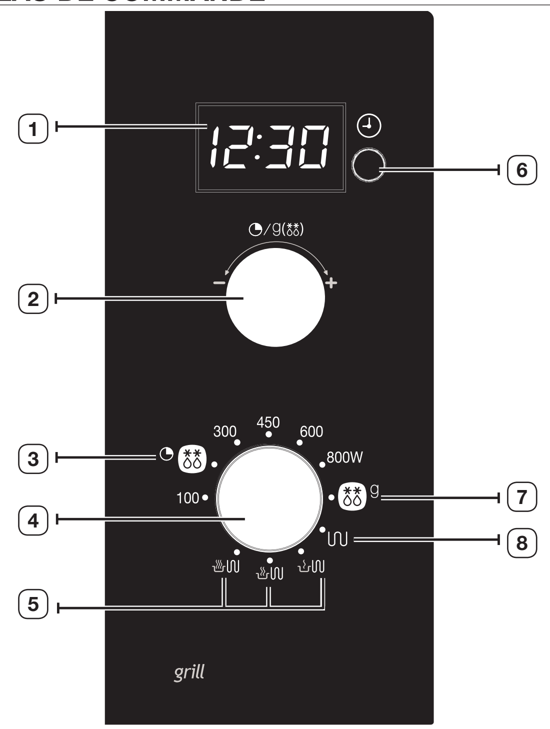
4. **Cuiseur-vapeur,** voir pages 17 et 18. (modèles GE82V-SX, GE82V-X, GE82V-BX uniquement)
   Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.

☛ **N’utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l’anneau de guidage et le plateau tournant.

☛ **N'UTILISEZ JAMAIS** les modes **Gril** et **Cuisson combinée** avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW	GRIL	CUISSON COMBINÉE
(Cuiseur-vapeur)	O	X	X

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. BOUTON TEMPS/POIDS
3. DÉCONGÉLATION MANUELLE
4. BOUTON DE COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON VARIABLE
5. CUISSON COMBINÉE (Micro-ondes + Gril)
6. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
7. DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
8. GRIL

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

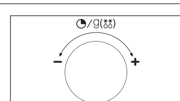
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures.
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

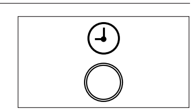
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

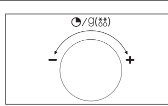
1. Pour afficher l'heure...
   Au format 24 heures
   Au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton .



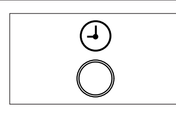
2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (/g()) pour sélectionner les heures.



3. Appuyez sur le bouton .



4. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (/g()) pour sélectionner les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .

FRANÇAIS

FRANÇAIS

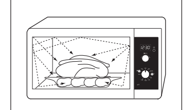
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence ; l'énergie dégagée permet aux aliments de cuire ou de réchauffer sans changement de forme ou de couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation (manuelle et automatique)
- cuire.
- Faire réchauffer

Principe de cuisson



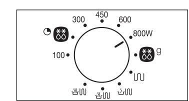
1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

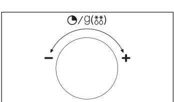
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.
Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. puis fermez la porte.



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.



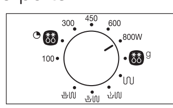
2. Réglez un temps de cuisson de 4 à 5 minutes en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)).

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

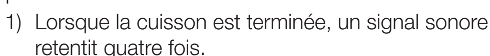
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.



1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**. **(PUISSANCE MAXIMALE : 800 W)**

2. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(❄)).

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.



   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Vous pouvez modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

PUISSANCES

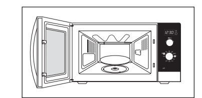
Vous pouvez choisir l'une des puissances figurant ci-dessous.

Niveau de puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	**GRIL**
ÉLEVÉE	800 W	
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	
MOYENNE	450 W	
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	
DÉCONGÉLATION MANUELLE (◔❄)	180 W	
DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (❄ g)	180 W	
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit. En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

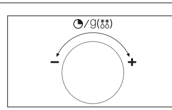
ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

   Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



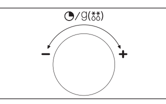
2. Pour arrêter complètement la cuisson : faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(❄)) vers la gauche. " : 0 » s'affiche.

   : 0

FRANÇAIS

FRANÇAIS

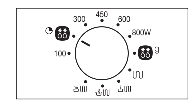
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON



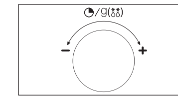
Réglez le temps de cuisson restant en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)).
En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson des aliments en faisant tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche.

DÉCONGÉLATION MANUELLE DES ALIMENTS

Le mode Décongélation manuelle permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation manuelle** (◔⁂).



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)) pour sélectionner le temps approprié.

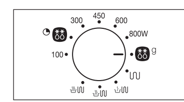
   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

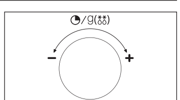
Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 25.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Décongélation automatique permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.
Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation automatique** (⁂ g).



2. Faites tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (◔/g(⁂)) pour sélectionner le poids approprié.

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
   1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

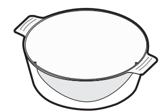
RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

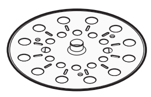
Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez l'aliment congelé sur le plateau. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Respectez le temps de repos correspondant une fois la décongélation terminée.

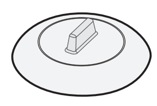
Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min	

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLE GE82V-X UNIQUEMENT)

Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner. Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :


Bol


Plateau


Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

☛ Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
- pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
- en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;

☛ Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.

☛ Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

☛ Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.

☛ Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.

☛ Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

DÉCONGÉLATION :

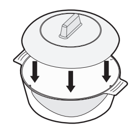
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

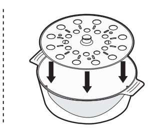
Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 morceaux)	800 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	800 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + couvercle
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	800 W	15-18	5-10	Bol + couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				
Pommes de terre au four	500 g	800 W	7-8	2-3	Bol + couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min.)	Temps de repos (min.)	Accessoires
Soupe (réfrigérée)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bol + couvercle
	Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	800 W	8-10	2-3	Bol + couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	800 W	3-4	2-3	Bol + couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

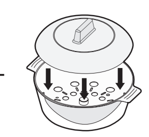
Utilisation du cuiseur-vapeur



Bol + couvercle

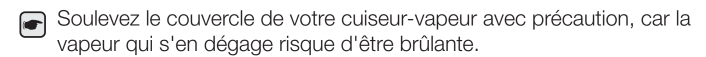


+



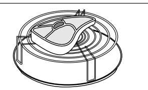
Bol avec plateau + couvercle

PRÉCAUTIONS :



- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

CHOIX DES ACCESSOIRES



Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

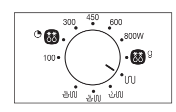


Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 20.

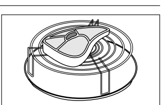
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

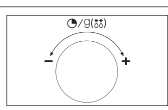
1. Faites préchauffer le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de commande de la puissance de cuisson sur le symbole **Gril** ( ) et en plaçant le bouton **TEMPS/POIDS** (/g( )) dans la position requise.



2. Ouvrez la porte. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (/g( )).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

N'UTILISEZ JAMAIS les modes GRIL ( ) / COMBI ( ) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ( )	GRIL ( ) / COMBI ( )
	O	X

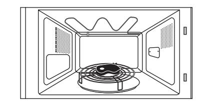
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

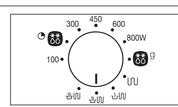
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

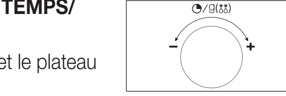
1. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



2. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur la puissance appropriée (, ,).



3. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **TEMPS/POIDS** (/g( )).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

N'UTILISEZ JAMAIS les modes GRIL ( ) / COMBI ( ) avec le cuiseur-vapeur.

Mode de fonctionnement	MW ( )	GRIL ( ) / COMBI ( )
	O	X

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	800 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	800 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	800 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	800 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	800 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (800 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 800 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage !
Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température.
Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g	600 W	5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments surgelés doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W,).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Viande				
Boeuf haché	250 g 500 g	6½ -7½ 10 -12	5-25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7½ -8½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14½-15½	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	900 g	28-30		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 parts) 400 g (4 parts)	6-7 12-13	5-15	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	½-1 2-2½	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4½-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

FRANÇAIS

FRANÇAIS

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :

Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril des aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Petits pains (environ 50 g)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes avec garnitures (ex. : tomates, fromage, jambon, champignons.)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-	Placez les deux baguettes surgelées côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-	Mettez le gratin dans un plat rond en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	MO + Gril	600 W + Gril 14-15	gril seul 2-3	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½	Placez les beignets de poulet sur la grille
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5	Répartissez régulièrement les frites sur du papier sulfurisé posé sur la grille.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	4-5	4½-5½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	gril seul 2-3	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	10- 12	12- 13	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	12-15	9-12	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Escalopes de porc	250 g (2 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 7-8	gril seul 6-7	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous faites tourner le bouton TEMPS/POIDS (◔/g(⁂)).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Le temps de cuisson a-t-il été correctement réglé ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à microondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.



Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GE82V
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1200 W 1100 W 2300 W
Puissance de sortie	100 W/800 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 13 kg env.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03926F-02